



MENU WEEK 2013

Para empezar (A elegir uno)

Mejillones de Boiro al vapor con mayonesa de laurel
Flamenquín a nuestro estilo
Tortillitas de camarones con salsa Romescu
Ensaladilla rusa de merluza de pincho

Segundos platos (A elegir uno)

Arroz marinero limpio, “para no mancharse” y su Alioli (Min. 2pax)
Bonito de campaña braseado con pisto barbateño
Taqitos de solomillo salteado en su jugo con ajos tiernos
Escalope a la Milanesa con tomates deshidratados

El dulce final

(A elegir un postre o café e infusión)

Filloas rellenas de crema pastelera
Tiramisú a la italiana
Frutos rojos al P.X. con crema helada de yogurt
Tocino de cielo al caramelo

Café arábica e infusiones naturales

PRECIO POR PERSONA 25,00€

IVA AL 10% NO INCLUIDO,

ESTE PRECIO NO INCLUYE LA BEBIDA

